

**Secțiunea II  
 CAIETUL DE SARCINI  
 -CARNE PORC-**

**1. CAIETUL DE SARCINI** face parte integrantă din Documentația de atribuire și constituie ansamblul criteriilor pe baza cărora se elaborează, de către fiecare ofertant, propunerea tehnică.

**Propunerea tehnică** va cuprinde un comentariu, articol cu articol, care trebuie să asigure posibilitatea verificării corespondenței acesteia cu specificațiile tehnice cuprinse în caietul de sarcini.

Prezentul caiet de sarcini stabilește caracteristicile organoleptice și fizico chimice ale produselor care fac obiectul contractului, modul de ambalare și marcare a acestora.

Propunerea tehnică va conține și **buletin de analiză (Raport de incercare/testare)**, pentru parametri microbiologici și/sau fizico chimici, emis în anul 2016 de un laborator specializat, neutru, recunoscut în oricare din statele membre ale Uniunii Europene. Parametri microbiologici și parametri fizico chimici sunt cei prevăzuți de legislația în vigoare.

**Neprezentarea buletinelor de analiză, precum și prezentarea unor valori care nu se încadrează în limitele impuse, implică respingerea ofertei ca neconformă.**

Cerințele impuse prin prezentul caiet de sarcini și specificațiile tehnice sunt minimale. Orice ofertă care se abate de la prevederile Caietului de sarcini va fi luată în considerare numai în măsura în care propunerea tehnică presupune asigurarea unui nivel calitativ superior cerințelor minimale.

**1.1. Cantitatea care va fi achiziționată:**

Pulpa Porc	500 kg
Carne porc lucru	1500 kg
Carne tocata	1200 kg
Cotlet porc	300 kg

**1.2. Exigențele minime pe care trebuie să le îndeplinească produsele care fac obiectul achiziției publice conform specificațiilor tehnice:**

Nr.crt	Cod CPV	Denumirea produsului	Specificația tehnică, Sortimente ce se pot oferi, caracteristici, ambalare și marcare
1.	15113000-3	Pulpa Porc	<p><b>I. Sortimente ce se pot oferi:</b>                      Pulpă de porc dezosată, fără slănină cu straturi discontinui de grăsime cu o grosime de max. 5 mm pe o suprafață totală de max 10%.</p> <p><b>II. Condiții tehnice de calitate și siguranță alimentară:</b>                      Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, tranșat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările specifice.                      Carnea de porc, trebuie să se încadreze în parametri microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitar-veterinară în vigoare.                      Sunt interzise pentru comercializare produsele care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute.</p> <p><b>III. Proprietăți organoleptice</b>  <b>1. Aspect:</b> La suprafață, pelicula uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul, senzație de rece, fără a se lipi.</p>

**2. Culoare:** La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice.

**3. Consistența:** Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede.

**4. Miros:** Placut, caracteristic

#### **IV. Ambalarea produsului**

Produsul va fi livrat tranșat și ambalat corespunzător. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje vor fi confecționate din materiale care să corespundă reglementărilor în vigoare. Ambalajele nu se vor factura, fiind restituite (daca este cazul) pe măsura disponibilizării.

#### **V. Etichetarea și marcarea produselor**

Etichetarea se face cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării

Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea.

Marcarea Produsele sunt admise pentru consum numai dacă poartă marca de sanătate publică veterinară și dacă sunt însoțite de certificat de sănătate publică veterinară. Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sănătate poate fi imprimată pe ambalaj ori pe o etichetă fixată pe produs.

#### **VI. Condiții generale de transport**

Produsele de origine animală se transportă cu mijloace auto, frigorifice sau izoterme, igienice și special amenajate, astfel încât: - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice;

- să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor;

- să evite contaminarea chimică sau biologică.

Este interzis transportul alimentelor sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produsele finite care se consumă fără altă prelucrare termică.

Fiecare transport va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității.

Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar - veterinar și vor respecta cu strictețe prevederile legale în vigoare.

Nr.crt	Cod CPV	Denumirea produsului	Specificația tehnică, Sortimente ce se pot oferi, caracteristici, ambalare și marcare
2.	15113000-3	Carne porc lucru	<p><b>I.Sortimente ce se pot oferi</b> Carne porc fara os, fara slanina , fara soriici.</p> <p><b>II.Condiții tehnice de calitate și siguranță alimentară:</b> Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, tranșat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările specifice. Carnea de porc, trebuie să se încadreze în parametrii microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitar-veterinară în vigoare. Sunt interzise pentru comercializare produsele care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute.</p> <p><b>III.Proprietati organoleptice</b></p> <p><b>1. Aspect:</b> La suprafață, pelicula uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sidefiu și elastic; la atingerea cu degetul, senzație de rece, fără a se lipi.</p> <p><b>2. Culoare:</b> La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice .</p> <p><b>3. Consistența:</b> Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede .</p> <p><b>4. Miros:</b> Placut, caracteristic</p> <p><b>IV. Ambalarea produsului</b> Produsul va fi livrat tranșat și ambalat corespunzător. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje vor fi confecționate din materiale care să corespundă reglementărilor în vigoare. Ambalajele nu se vor factura, fiind restituite (dacă este cazul) pe măsura disponibilizării.</p> <p><b>V.Etichetarea și marcarea produselor</b> <u>Etichetarea</u> se face cu respectarea reglementarilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba româna, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea. <u>Marcarea</u> Produsele sunt admise pentru consum numai dacă poartă marca de sanătate publică veterinară și dacă sunt însoțite de certificat de sănătate publică veterinară. Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sănătate poate fi imprimată pe ambalaj ori pe o etichetă fixată pe produs.</p> <p><b>VI. Condiții generale de transport</b> Produsele de origine animală se transportă cu mijloace auto, frigorifice sau izoterme, igienice și special amenajate, astfel încât: - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice; -să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor; - să evite contaminarea chimică sau biologică. Este interzis transportul alimentelor sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produsele finite care se consumă fără altă prelucrare termică.</p>

			Fiecare transport va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității. Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar – veterinar și vor respecta cu strictețe prevederile legale în vigoare.
Nr.crt	Cod CPV	Denumirea produsului	<b>Specificația tehnică,</b> Sortimente ce se pot oferi, caracteristici, ambalare și marcare
3.	15113000-3	Carne tocata de porc	<p><b>I. Sortimente ce se pot oferi:</b> Carne de porc tocata</p> <p><b>II. Condiții tehnice de calitate și siguranță alimentară:</b> Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările specifice. Carnea de porc, trebuie să se încadreze în parametri microbiologici și toxicologici (metale grele, reziduuri chimice), în limitele maxim admise stabilite prin legislația sanitară și sanitar-veterinară în vigoare. Sunt interzise pentru comercializare produsele care conțin cantități de contaminanți și reziduuri pesticide peste limitele maxime admise prevăzute.</p> <p><b>III. Proprietati organoleptice</b></p> <p><b>1. Aspect si Culoare:</b> La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; <b>2. Miros:</b> Placut, caracteristic</p> <p><b>IV. Ambalarea produsului</b> Produsul va fi ambalat corespunzător. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje vor fi confecționate din materiale care să corespundă reglementărilor în vigoare. Ambalajele nu se vor factura, fiind restituite (daca este cazul) pe măsura disponibilizării.</p> <p><b>V. Etichetarea și marcarea produselor</b> <u>Etichetarea</u> se face cu respectarea reglementarilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea. <u>Marcarea</u>. Produsele sunt admise pentru consum numai dacă poartă marca de sanatare publică veterinară și dacă sunt însoțite de certificat de sănătate publică veterinară. Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sănătate poate fi imprimată pe ambalaj ori pe o etichetă fixată pe produs.</p> <p><b>VI. Condiții generale de transport</b> Produsele de origine animală se transportă cu mijloace auto, frigorifice sau izoterme, igienice și special amenajate, astfel încât: - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice; - să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor; - să evite contaminarea chimică sau biologică. Este interzis transportul alimentelor sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produsele finite care se consumă fără altă prelucrare termică. Fiecare transport va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității. Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar – veterinar și vor respecta cu strictețe prevederile legale în vigoare.</p>

Nr.crt	Cod CPV	Denumirea produsului	Specificația tehnică, Sortimente ce se pot oferi, caracteristici, ambalare și marcare
4.	15113000-3	Cotlet porc fara os	<p><b>I. Sortimente ce se pot oferi:</b> Cotlet de porc fără slănină, fara os</p> <p><b>II. Condiții tehnice de calitate și siguranță alimentară:</b> Produsul trebuie să fie sănătos, salubru, corespunzător pentru consum uman, tranșat și ambalat în condiții de igienă impuse de reglementările specifice.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice</b></p> <p><b>1. Aspect:</b> La suprafață, pelicula uscată; în secțiune ușor umedă; tendoane lucioase, elastice și tari, suprafețe articulare lucioase; lichidul sinovial limpede; țesutul conjunctiv alb-sădău și elastic; la atingerea cu degetul, senzație de rece, fără a se lipi.</p> <p><b>2. Culoare:</b> La suprafață peliculă de culoare roz până la roșu; în secțiune culoare caracteristică porțiunii anatomice .</p> <p><b>3. Consistența:</b> Fermă și elastică, atât la suprafață, cât și în secțiune; prin apăsare cu degetul revine la forma inițială; prin presare exprimă greu suc limpede .</p> <p><b>4. Miroș:</b> Placut, caracteristic</p> <p><b>III. Ambalarea produsului</b> Produsul va fi livrat tranșat și ambalat corespunzător. Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare. Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună. Aceste ambalaje vor fi confecționate din materiale care să corespundă reglementărilor în vigoare. Ambalajele nu se vor factura, fiind restituite (daca este cazul) pe măsura disponibilizării.</p> <p><b>IV. Etichetarea și marcarea produselor</b> <u>Etichetarea</u> se face cu respectarea reglementărilor în vigoare privind etichetarea alimentelor, înscrierea tuturor informațiilor necesare, astfel încât consumatorul să fie informat corect la momentul cumpărării Informațiile de pe etichete trebuie să fie în limba română, indiferent de țara producătoare, fără a exclude însă prezentarea lor în alte limbi. Toate informațiile prezentate prin etichetare trebuie să fie clare, lizibile și să nu permită ștergerea. <u>Marcarea</u> Produsele sunt admise pentru consum numai dacă poartă marca de sanătate publică veterinară și dacă sunt însoțite de certificat de sănătate publică veterinară. Marca trebuie să fie ușor vizibilă, realizată cu caractere lizibile, care nu se pot șterge și care sunt ușor de distins. Marca de sanătate poate fi imprimată pe ambalaj ori pe o etichetă fixată pe produs.</p> <p><b>V. Condiții generale de transport</b> Produsele de origine animală se transportă cu mijloace auto, frigorifice sau izoterme, igienice și special amenajate, astfel încât: - să asigure pe toată durata transportului păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice și fizico-chimice; - să asigure protecția împotriva prafului, insectelor și rozătoarelor; - să evite contaminarea chimică sau biologică. Este interzis transportul alimentelor sub formă de materii prime și semifabricate împreună cu produsele finite care se consumă fără altă prelucrare termică. Fiecare transport va fi însoțit de certificatul de sănătate publică veterinară eliberat de medicul veterinar oficial care asigură supravegherea unității. Mijloacele de transport vor fi autorizate din punct de vedere sanitar – veterinar și vor respecta cu strictețe prevederile legale în vigoare.</p>

## 2.CALITATEA PRODUSELOR

Contractantul va răspunde pentru calitatea produselor livrate, autoritatea contractantă fiind în drept să solicite înlocuirea gratuită a celor care nu corespund condițiilor specificate mai sus.

Orice livrare va fi însoțită de certificat de calitate/ certificat de conformitate și certificat de sănătate publică veterinară, conform fiecărei specificații tehnice, pentru fiecare lot livrat.

## 3. RECEPȚIA PRODUSELOR

Recepția produselor se va face la sediul Sanatoriului de Pneumoftiziologie Brad, în zilele lucrătoare între orele 7.30 – 13.00.

Furnizorul are obligația de a folosi ambalaje corespunzătoare, care să asigure integritatea mărfurilor în timpul transportului, manipulării și depozitării acestora. Marcarea ambalajelor de desfacere și transport se face în conformitate cu dispozițiile legale în vigoare.

Orice livrare va fi însoțită de certificat de calitate/conformitate și certificat de sănătate publică veterinară pentru fiecare lot livrat.

În cazul în care, cu ocazia recepției se constată diferențe față de calitatea sau cantitățile înscrise în documentele de însoțire a mărfii, comisia de recepție a beneficiarului și delegatul furnizorului, vor întocmi un proces verbal de recepție, care constituie act de constatare irevocabil în baza căruia se va efectua plata produselor sau returnarea acestora la furnizor.

Răspunderea și riscurile pentru marfa expedită, pe timpul transportului, aparțin furnizorului.

## 4. GRAFIC DE LIVRARE

Nr.crt	Cod CPV	Denumirea produsului	U.M.	Cantitate	Data limită de livrare
1	15113000-3	Pulpa Porc	kg	500	Zilnic, în zilele lucrătoare în funcție de nevoi, exceptând zilele de sărbători legale, conform comenzilor până la 31.12.2016, respectiv 30.04.2017.
2	15113000-3	Carne porc lucru	kg	1500	Zilnic, în zilele lucrătoare în funcție de nevoi, exceptând zilele de sărbători legale conform comenzilor până la 31.12.2016, respectiv 30.04.2017.
3	15113000-3	Carne tocata	kg	1200	Zilnic, în zilele lucrătoare în funcție de nevoi, exceptând zilele de sărbători legale conform comenzilor până la 31.12.2016, respectiv 30.04.2017.
4	15113000-3	Cotlet porc	kg	300	Zilnic, în zilele lucrătoare în funcție de nevoi, exceptând zilele de sărbători legale conform comenzilor până la 31.12.2016, respectiv 30.04.2017.

Intocmit  
Ec. Almasan Adrian

